



IV Jornadas de Comunicaciones de la Facultad de
Ciencias Naturales
II Jornadas de la Enseñanza de las Ciencias
Naturales de Salta
12 y 13 de Noviembre de 2009



**PRODUCCIÓN DE GRANA COCHINILLA (*Dactylopius coccus* Costa), PARA LA
PRODUCCIÓN DE ÁCIDO CARMÍNICO, BAJO CONDICIONES SEMICONTROLADAS**

Alonso¹, M., G. Palacios¹, R. Rojas¹, S. P. Ortín¹, L. Lozano, A. Tálamo¹, M. E. Toncovich², C. Boldrini¹.

¹Universidad Nacional de Salta, Facultad de Ciencias Naturales; ²E. E. A. I. N. T. A. Cerrillos, Salta.
silviapatricia_ortin@yahoo.com.ar

La producción de grana cochinilla no está muy difundida en la Argentina, pero presenta un gran potencial para este producto. El objetivo de este trabajo fue criar y cosechar grana y analizar contenido seco para determinar calidad.

Para criar las cochinillas se utilizó un vivero de 12 m², de plástico de 100 µ. Se utilizaron 100 pencas de tuna de dos años de edad distribuidas en tres niveles: 33 paletas en el nivel superior (1,50m de suelo) y nivel medio (1m del suelo) y 34 paletas en el nivel inferior (0,50m del suelo); cada penca fue infestada con 10 hembras ovíparas.

La infestación se realizó el 21 de octubre de 2009 y la cosecha se realizó el 16 de enero de 2009. El ciclo biológico de la cochinilla se realizó con total normalidad sin presentarse ningún daño o pérdida de la producción.

El rendimiento obtenido del material fresco fue en nivel inferior de 291,766 g, nivel medio de 283,915 g y en el nivel superior de 261,182 g. El nivel superior y el nivel medio se secaron en estufa a 65°C durante cuatro horas y en tres días y el nivel inferior se secó a temperatura ambiente durante 7 días. Los rendimientos de peso seco fueron: nivel inferior 118,71g con un 40 % de materia seca, nivel medio de 86,95 g con un 30,61% de materia seca y nivel superior de 84,75g con un 32,44 % de materia seca.

Los rendimientos de grana cochinilla en fresco por penca fueron de 3 g, que resultaron similares a los rendimientos encontrados en México y Perú.